ESPAGNE DO VALENCIA ROUGE 2020 " CALIZA " CASA LOS FRAILES (100% MONASTRELL)

Pays	Espagne
Région :	Valencia
Sous région :	
Cépage(s) :	100% monastrell (mourvèdre) vieilles vignes

Note de dégustation :

Vin rouge grenat intense. Nez complexe, pure et raffiné. Il évoque des arômes de fruits rouges et noirs à parfaite maturité ainsi que des notes d'épices et de garrigue. En bouche, c'est un vin structuré mais doté d'une grande fraicheur. L'équilibre exceptionnel est le fruit de la combinaison d'une altitude élevée, de sols calcaires, de biodynamie, de vignes non irriguées entre autres. La finale est longue et les tanins soyeux.

Température de service :	17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :	

Idéal avec une viande rosée ou rouge (magret de canard, côte d'agneau, filet de bœuf)

Commentaires du sommelier :

Caliza, c'est l'expression de la Monastrell sur sol calcaire la plus extrême du domaine ! Casa los Frailes est aujourd'hui une propriété familiale mais par le passé, ce domaine fût créé et dirigé par une communauté de frères jésuites. Maria José Velasquez perpétue les méthodes ancestrales de viticulture, de vinification et d'élevage. Ses vignes d'altitude (700 mètres) ne sont pas irriguées et sont cultivées en biodynamie. Les sols sont très pauvres en raison de la présence importante de calcaire. Cependant, le fer compense l'effet du calcaire et les bons niveaux de magnésium permettent une bonne maturation des raisins et maintiennent une bonne acidité (grâce au potassium). L'équilibre frais de ce monastrell est dû à ce sol. Les vendanges sont manuelles. Les interventions à la cave sont réduites au minimum :

Puissance